

ご報告

「半蔵まつり 2025」たくさんのご来場ありがとうございました☺



純米大吟醸

i田 (いだ)

めったに半蔵通信には登場しない小売部の亀田です笑

「i田」は130周年(2022年)の節目に大田酒造が原点回帰という事で、地元の猪田地域で育てられた「山田錦」を使い醸したお酒です。

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」では2024年には金賞、2025年ではありがたいことに最高金賞を受賞することができました。昨年よりも更に酒質が上がって、粉糖のような優しい甘みと、熟した果実のようなジューシーさが非常に魅力的なお酒です。

さらにラベルやパッケージにも注目のお酒なんです！ラベルは画家で地元伊賀市在住の画家「岩名泰岳さん」にデザインしていただきました。

デザインのテーマは「土」。稲穂が地元である猪田の「土」から出土したような、お酒が猪田の土から滲み出て来たようなそんなイメージを伝えたかったそうで、ラベルやパッケージにも一つ一つ想いが込められています。

『土』『水』『空』の色使いと抽象的なラベルから、猪田の自然があふれています。そんなバックボーンを知って飲むとお酒の味も一味も二味も変わってきて深みがあり面白いと思います！

テーブルに置いた瓶も日本酒ぼくなくお洒落。なので、ワイングラスを横に。この機会に是非一度、味わってみてください！

使用米/伊賀産山田錦
アルコール度数/16度

小売部 亀田 将一

昨年秋に続いて、この春も注目の『半蔵 特別純米酒 神の穂』です。

秋は、『爛酒でおいしい〜』と爛酒コンテスト2024で金賞をいただき、お爛酒のイメージが定着したオレンジラベルの半蔵ですが、春になると、『ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2025』で金賞をいただくという、まあー！なんてそつなく万能な『半蔵』の代表定番純米酒に育ちました。

冬は鍋料理や味噌系のお料理で！（ほっとする味わいがたまりません〜）定番の出汁やお肉料理、お魚料理、家庭料理など。冷やせばイタリアン、フレンチ、洋食全般、一年中、どんな場面でも大活躍！！家があれば安心タイプの優等生な1本です！（^^）

確かに近年ご指名も増えてきていて、有輝杜氏が得意な『神の穂』×『三重酵母 MK1』が、季節を問わず美味しいお酒として評価いただきましたことは、酒造りや詰め口にかかわるスタッフ全員の励みであり自信に繋がっています。

（今期は蔵人が単独仕込みにチャレンジ中。まだまだ進化は止まりません〜）

どうぞ、引き続き『半蔵』のオレンジラベルをお手元に、ワイングラスでもお楽しみいただながら、日本酒の奥深さを味わっていただきますと嬉しい限りです。



半蔵 特別純米酒 神の穂

1.8L ¥3,080(税込)
720ml ¥1,540(税込)
300ml ¥770(税込)
アルコール度数/15度

副社長 大田 智洋

〒518-0121
三重県伊賀市上之庄 1365-1
株式会社 大田酒造
Tel:0595-21-4709 Fax:0595-21-9686
URL:<http://www.hanzo-sake.com>

飲酒は20歳になってから。

半蔵 HP はこちら↓



各種 SNS も更新中です〜(´o`)ノ



～忍びの里からこっそりお届けいたします～

半蔵通信のうらがわ

Vol.052

2025年4月19日

年に一度の最大イベント「半蔵まつり 2025」はお天気に恵まれ、おかげさまで予想以上の1200人ほどのお客様が、楽しく、美味しく、再会を喜びながら半蔵を召し上がっていただきました。

これほどたくさんの笑顔が溢れる場面は、いままでに見たことがない光景。少しでもお写真も載せておきます♪



ご来場いただきましたお客様、お手伝い下さいました地元ボランティアの皆様、ご協力いただきましたフードブース関係の方々ありがとうございました。

地域が繋がる半蔵まつりイベントをこれからも続けていきたいです。

副社長 大田 智洋